WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 20 Października 1881 roku. № 42 8 (20) Października 1881 r.

Oszustwo handlarzy przy kupnie i sprzedaży koni.

(Dokończenie. — Patrz Nr. 41).

6. Podrabianie zębów. Handlarze chcąc przedstawić konia młodszego za starszego, wyrywają mu zęby mleczne czyli źrebięce. Żeby zaś starszego konia przedstawić za młodszego, handlarze wydłubują dłótkiem powierzchnie trące zębów przednich szczęki dolnéj (siekaczy) i przypiekają gorącém żelazem, czyli formują tak zwane regestra, albo też do formowania regestrów używają kwasów mineralnych. Oszustwa te łatwo rozpoznać, powierzchnia bowiem trąca przyjmuje w starości kształt okrągły trójkątny lub podłużno-jajowaty, kiedy w wieku młodszym taż powierzchnia posiada formę poprzeczno-jajowatą. Oprócz téj nienaturalności sztuczne dołki poznają się po niedostatku emalii, po suchości i chuchości podniebienia i po siwiznie włosów. Prócz tego, u koni w wieku podeszłym, skóra jest twardą i suchą, traci sprężystość tak, że wzięta między palce przez czas niejaki zatrzymuje zmarszczki, kości sterczą, zwierzę chudnie, łękowacieje, wargi nie okrywają szczęki, i nakoniec kopyta stają się chropowate i suche.

7. Wysuwanie języka. Często zdarza się, że konie w skutek złego munsztuka wysuwają język. Celem usunięcia téj wady i oduczenia konia wysuwania języka, handlarze przypiekają język przypalonėm żelazem. Od téj operacyi pozostają znaki na języku. Język nadto ulega często zepsuciu i różnym cierpieniom pochodzącym od złego wędzidła, sznurka i t. p. przedmiotów. Jakkolwiek powstałe ztąd rany nie są niebezpieczne, jednak przeszkadzają koniowi do żucia pokarmów, a często nawet widzieć możemy, że w skutek złośliwości stangretów lub operacyi konowałów, język oderwany bywa. Handlarze przy rewizyi takiego konia, jeżeli kupujący chce przekonać się o jego wieku, sami otwierają paszczę, i zręcznie ręką zakrywają szranki tak, że tylko zęby krające stają się widocznemi. Rewizyi téj sam kupujący dokonywać powinien, gdyż niedostatek języka stanowi wielką wadę w procesie trawienia.

8. Sztuczne wydzielanie śliny. Ponieważ koń zdrowy ma zawsze wilgotną jamę pyskową i wydziela pianę z pod wędzidła, to handlarze w razie potrzeby starają się wywołać ten objaw zadaniem środków wzbudzających powiększone wydzielanie śliny.

9. Wypełnianie dołków nadocznych. Często bywają dołki nadoczne zapadłe, co zdarza się w starości u koni. Handlarze przed wyprowadzeniem konia na targ, chcąc ukryć jego starość, choć na krótki czas, przebijają skórę i zadmuchują powietrze, którém dołek wkrótce się wypełnia. Bolesna ta operacya powoduje rany, a często i fistułę.

10. Upięknianie uszu. Wiadomo, że uszy wpływają na piękność konia, a piękność ta zależy od ich kształtu, osadzenia i wielkości. Gdy koń ma uszy obwisłe, to aby je dobrze ustawić, handlarze używają uzdeczki zupełnie odmiennéj od téj jaka zwyczajnie używaną bywa, albo też wyrzynają kawałek skóry w tyle głowy i ranę zeszywają, co wpływa na podniesienie uszów. Zbyt duże uszy przykrywają nadając im formę kształtną.

11. Przedstawianie konia za wyższego lub niższego. Handlarze umieją przedstawić konia za wyższego lub niższego, stosownie do wymagań nabywcy, i w tym celu podkuwają małego konia wysokiemi ocelami, a rosłemu koniowi przybijają podkowę bez oceli. Mierząc konia na wymaganą miarę, u koni wysokich posuwają miarę bliżéj szyi, a u małych więcéj ku tyłowi (do grzbietu), albo nadają miarze zupełnie ukośny kierunek. Rosłe konie starają się dręczeniem przyuczać do wyciągania, tak, że w razie mierzenia, mogą konia przedstawić za wyższego lub niższego o kilka cali.

12. Leczenie brzucha jeleniego jest operacyą bolesną, dokonywaną przez handlarzy u koni posiadających tę wadę. Operacya ta, któréj często i konowali dokonywają, zależy na oderwaniu skóry w pachwinach i następném oddzieleniu i wydarciu części muskułu podskórnego, co u konowałów zowie się *wyciąganiem żył*. Ile podobném postępowaniem wyrządza się złego, i jakie następstwa ztąd powstawać zwykły, każdy łatwo przewidzieć może.

13. Farbowanie sierści. Handlarze stosownie do potrzeby farbują sierść na czarno, kasztanowato, a nawet umieją malować różnego rodzaju odmiany na skórze. W Anglii nawet na wystawach spotkać się można z tém fałszerstwem. Professor Dr. Rohde opowiada pod tym względem co następuje: W Anglii kolor sierści uważa się za cechę rassy, im jaśniejszy jest biały kolor, a im ciemniejszy i więcéj połyskujący czarny, tém rassa jest czystszą. Otoż niejaki Mr. Seton na wystawie w Hamburgu wzbudzał powszechne zajęcie końmi, których sierść miała świetny czarny połysk. Pokazało się, że je każdego poranku nacierano szuwaksem i szczotką do glansu, jak bóty. Siwizna u koni pokazuje się najprzód na brwiach; aby ją ukryć, handlarze farbują albo wyrywają włosy z brwi.

14. Przyprawianie ogona. Tak zwany mysi ogon będący następstwem wypełznięcia włosów, handlarze starają się zastąpić ogonem sztucznym, odpowiednio przyprawionym. Żeby zmusić konia do noszenia ogona wysoko, używają pieprzu lub innych przedmiotów drażniących, które zapuszczają do kiszki stolcowéj i tym sposobem zmuszają konia do ciągłego kręcenia ogonem.

15. Upięknianie pęciny. Wyrywanie włosów ze szczotki pęcinowéj dokonywa się wówczas, gdy handlarze chcą przedstawić konia za rassowego. Grzywa i czupryna, również w tym wypadku zostaje trzebioną, a pozostałe włosy czesane i namaszczane tłuszczem. Ponieważ konie ze stada orłowskiego odznaczają się kłusem i posiadają długą szczotkę pęcinową, przeto handlarze każdego konia posiadającego zbliżoną formę, starają się przedstawić za konia orłowskiego stada, i dla tego szczotki pęcinowéj nigdy nie przycinają.

16. Maskowanie blizn. Miejsca ogołocone nad brwiami i rozmaitego rodzaju blizny, naprowadzają na myśl, że koń albo jest ślepy, albo cierpiał na zapalenie mózgu, konwulsye i inne tym podobne choroby, a to dla tego, że konie w tych cierpieniach, często uderzają głową o przedmioty otaczające. Na głowie spostrzedz można znamiona i blizny po trepanacyi. Handlarze różnemi sposobami starają się zamaskować te blizny przez sztuczne przyprawienie włosów, farbowanie, czernienie i t. p. Piętna stanowiące rodowód koni, również sztucznie przez handlarzy bywają podrabiane. Oprócz wymienionych handlarze koni popełniają i inne mniéj ważne oszustwa, np. karmią konie chude przedmiotami

rozdymającemi, dla nadania im pozornie lepszéj tuszy lub udania klaczy za źrebną, zalepiają szpary w rogu kopytowym lub wprawiają części brakujące, przykładają do oczu belladonnę lub zadają wewnątrz, aby wmówić, iż koń cierpi na jasną ślepotę i t. p.

Romuald Sobolewski weterynarz.

O mleczarstwie podług Labezjus'a,

nauczyciela mleczarstwa w Dessau (opracowane podług naszych stosunków krajowych i dla gospodyń wiejskich).

(Dokończenie. — Patrz Nr. 41).

§ 12. *Robienie sera.*

Gatunków sera jest kilkadziesiąt. Jedne z nich są tłuste, inne jałowe. Prócz tego różnią się jedne sery od drugich stopniem swojéj spojności, smakiem, wonią, nawet kolorem. Są sery smaku łagodnego i są ostrego; są maziste jedne, inne tak twarde, że dla spożywania ich na tarce na proszek skrobać je trzeba; są sery ostrowonne i są bezwonne, są białe, żółte i zielone.

W naszym kraju doznają sery tłuste małego odbytu. Gdzie przez większą część roku więcéj upragnionym jest posiłek ciepły niż stygły, tam złotówka lub dwie zostaną chętniéj wydane na przekąskę ciepłą niż na chleb z serem. Wielkiéj wziętości mogą u nas doznawać tylko sery tańsze, więc jałowe, a smaczniejsze od pospolitych krajanek, gomułek i serów bez smaku, prawdziwie głodowych i jadanych tylko w przekonaniu, że jako pożywniejsze od chleba są jego uzupełnieniem.

Robienie smacznego sera jest trudniejsze niż dobrego masła. Masło, byle czyste i świeże, jest dobre. Masło spożywa się dokąd jest świeże, ser przeciwnie ulepsza się z postępem swego wieku, późniéj psuje się i staje w najlepszym przypadku przyprawą do zaostrzenia nim smaku młodszego séra do smarowania.

Mleko krów żywionych nadmiarem wywarów gorzelnianych, młóta lub wytłoków burakowych krzepnie dopiero od nadmiaru podpuszczki. Mleko takie nie daje przedniego twarogu.

Ser z jałowego mleka słodkiego, ale nieprassowany wydaje się tłustszym niż taki sam ser prassowany. Im niższa jest ciepłość, w któréj ser powstaje i im mniéj podpuszczki było użyte do wydzielenia twarogu z mleka słodkiego, tém miększy jest twaróg. Twaróg miękki dostarcza lepszego sera niż twardy. Dla tego należy wystrzegać się użycia nadmiaru ciepła i podpuszczki w wydzielaniu twarogu z mleka słodkiego.

Podpuszczka nie działa w ciepłości niedochodzącéj 12° R., ani w przechodzącéj 50° R. Najlepiéj jest grzać mleko z podpuszczką na 18 do 22° R. i następnie, kiedy się twaróg wydzieli, podnieść tę ciepłość o parę stopni na kilkanaście minut. Do skrzepnienia mleka wystarcza pół godziny. Skoro ta zmiana nastąpi, trzeba mleko wymieszać i kocioł nakryć.

W godzinę po skrzepnieniu mleka, trzymanego w ciepłości sprzyjającéj krzepnieniu twarogu zbiera się ten ostatni za pomocą sita metalowego, przedziela go nożem i odcedza od niego serwatkę. Pozbawiony większéj jéj części umieszcza się w formach i przyciska o tyle tylko, aby stracił resztę serwatki i nabrał spojności i żądanych postaci. Po 24 godzinach można go wyjąć z prassy i natrzeć solą. Nacieranie to powtarza się codzień przez 3 do 4 dni i ustawia jedną bryłkę sera na drugiéj, z przemianą codzień ich stron stykających się.

Skład sera powinien być jasny, czysty, wilgotny, ogrzany w porze zimnéj i studzony w gorącéj przez przewietrzanie. Ciepłością najlepszą do dojrzewania serów jest wynosząca 10 st. Réaum.

Ser z maślanki słodkiéj czy kwaśnéj jest smaczny, ale nietrwały i staje się rychło gorzkim. Postępowanie w wydzieleniu twarogu z maślanki jest to samo co w robieniu sera z mleka. Do słodkiéj maślanki trzeba dodać podpuszczki. Kwaśną dosyć jest zagrzać na 60 do 70 st. R. Mieszanie jednéj czy drugiéj maślanki z mlekiem, dla zrobienia z niéj sera daje produkt nietrwały. Lepiéj jest każdy z tych materyałów oddzielnie na ser przerobić.

Podobnie do masła bywają lepsze sery na żółto farbowanemi. U serów jałowych, choćby najlepszych i robionych z mleka słodkiego, pozbawionego śmietanki, lub u serów robionych z maślanki słodkiéj zdaje się być ta przyprawa zbyteczną. Jeżeli może powiększać pokup na przedni ser jałowy, to najwłaściwszym do farbowania jest spirytusowy wyciąg szafranu. Przyprawa taka choćby była jawną, nie może być dla nikogo wstrętną.

W robieniu sera zdarza się, że niektóre bryłki przerobić trzeba na ser mazisty, czyli do smarowania nim chleba. Ser niezdarzony rozciera się na miazgę z maleńką ilością dobrego, chmielnego i mocnego piwa ugniata go w fasce, w miejscu ciepłém na 10 st. R. aby fermentował. Po dwóch miesiącach dobywa się ser przefermentowany, dzieli na małe dawki, naprzykład 100 gramowe i suszy tyle, aby stracił powierzchnię mazistą, ale niedostatecznie do pokrycia się jego bryłek powłoką rogowatą i twardą. Powstałe bryłki obeschłe mogą mieć jakąkolwiek postać, lepiéj wszakże graniastą, nadaną nożem niż okrągłą, gomułkowatą, którą rękami tylko nadać można. Popisywanie się w pokarmach ze zręcznością robienia pigułek jest nie na swojém miejscu. Nikt a nikt nie gniewałby się, gdyby chleb, bułki, gomułki i inne pokarmy przestały być dowodem zaokrąglania ich rękami i przybrały powszednie, prozaiczne postacie graniaste z bokami prostolinijnemi. Pod tym względem byłaby proza fabryczna, martwa, maszynowa o wiele przyjemniejsza od czułości rodzinnéj czyli familijnéj. Kluseczki krajane i zraziki graniaste nie ustępują nic a nic urobionym między palcami lub dłoniami w zaokrąglone wałeczki. Zaprawienie sera kminkiem byłoby przyprawą nienaganną i bardzo trafną, gdyby nie przypominało nieszczęśliwéj własnoręczności artystki, która tę przyprawę w ser wcieliła.

Obeschłe bryłki mazistego sera należy otoczyć każdą z osobna papierem pergaminowym, następnie utworzyć paczki, mieszczące w sobie każda 10 bryłek. Przy takim sposobie pakowania towaru stają się łatwemi, rachunek jego wagi i sprzedaż cząstkowa. W tym samym celu mogłyby i sery jałowe świeże i mniéj lub więcéj dojrzałe zrzec się dotychczasowéj swojéj postaci serdecznéj, a przybrać postać graniastosłupów oznaczonéj wagi. Proza, przedewszystkiém proza przystoi serowi jeszcze więcéj niż masłu.

Jeżeli gdzie potrzeba trzeźwych poglądów na rzeczy jest zaprzeczalną, to zaprawdę nie w pokarmach. Produkować należy przedewszystkiém zdrowe, czyste, przyjemne, a dostępne dla wszystkich. Towary tego rodzaju nie mogą przynosić wielkich zysków doraźnych, ale małe zyski na nich, powtarzając się 52 razy w roku, mogą okazać się wdzięczniejszemi i godniejszemi wiedzy i gustu niżeli towary drogie i dostępne tylko zamożnym. Podług trzeźwych poglądów na rzeczy jest krowa królową zwierząt, a bydło i owce są sprzymierzeńcami ludzi. Nie lew, ale wół celuje siłą. Większéj bowiem siły potrzeba do ciągnienia przez 6 dni w tygodniu pługa w roli niż do kilku lwich skoków i do zagryzienia wołu przez tegoż lwa. Zwierzęta odżuwające są jedynemi, które bez szkody w swém zdrowiu i życiu mogą człowieka sobą żywić i posilać się przy tém łodygami roślin za mało pastewnemi dla wszelkich innych zwierząt. Krowa na trawniku jest nie mniejszém uzupełnieniem parku niż staw lub strumyk do niego należny. Pokojowe kotki i pieski mogą się sprzykrzyć, jedne swoją gnuśnością, drugie hałaśliwością, zalotami i skłonnością do wściekliżny. Upodobanie w pożytecznem a dobrze utrzymaném bydle doznaje uznania powszechnego, bo jest upodobaniem dobroczynném dla wszystkich; ono jest upodobaniem obywatelskiém i pożytkiem narodowym.

Rolnicze znaczenie grzybów.

Szkodliwość większéj części grzybów dla roślin rolniczych została podjęta w tym roku przez niemieckich pisarzy o rolnictwie, głównie ze względu na grzyb psujący budulec drzewny. Budulec drzewny, o ile nie zostaje trwalszym materyałem zastępowany, doznaje tak rzadko zepsucia od grzyba, że szkody te do osobliwości zaliczyć można. Najszkodliwszemi i przez to najwięcéj na uwagę zasługującemi są grzyby mnożące się na roślinach pożywnych i pastewnych.

Życie roślin jest w tém podobne do życia różnych ludzi, że jednych jest pożyteczne, gdziekolwiek się pojawi, niektórych jest tam tylko pożądane gdzie nie ma lepszego, innych nakoniec jest wszędzie niechętnie widziane. Zjawiskiem tego ostatniego rodzaju jest życie większéj części grzybów. Z kilku tysięcy ich gatunków jest około 50 pokarmowych czyli jadalnych dla ludzi, reszta jest bez zastosowania i przynosi szkody.

Grzyby, acz nie są wszystkie pasożytami, mają więcéj spólnego z roślinami żywiącemi się kosztem drugich roślin niż z temi, które wyrabiając sobie swoje soki z kwasu węglowego, produkują z tworów martwych i spalonych żywe i palne części swoje.

Wszystkie rośliny potrzebujące światła podtrzymują i odnawiają życiem swojém życie zwierzęce. Kwas węglowy wsiąka pod wpływem światła w spodnią część ich liści, spotyka się w nich z wodą, przesiąkłą od korzeni i przechodzi do wierzchniéj części. Tu rozkłada on się pod wpływem światła na tlen uchodzący w powietrze i na węgiel, który się z pierwiastków wody układa i równoważy w gummę. Pod wpływem tworów azotnych amoniakalnéj natury, zawartych w każdéj roślinie, doznaje gumma zmian chemicznych potrzebnych do wzrostu komórek. Tym sposobem w roślinach potrzebujących światła do życia swego zamienia się cały niepalny kwas węglowy i część wody w palny drzewnik i tlen. Prócz tych dwóch tworów powstają w rzeczonych roślinach inne twory palne i niezbędne do życia zwierzęcego. Rośliny te pobierają światło i ciepło słoneczne w porze roku i dnia jasnéj i ciepłéj, skupiają je w sobie i dostarczają ich palnemi częściami swemi w każdéj porze życiu zwierzęcemu. One dostarczają ciepła i światła w ich postaci łatwéj do przenoszenia i przechowania. Tych zalet nie ma żaden grzyb. Najsmaczniejsze grzyby żyją z mniejszym pożytkiem dla życia zwierzęcego niż najmniéj pozorne rośliny potrzebujące światła.

Żaden mech, porost ani woderost nie jest właściwym pasożytem. Każda z tych roślin potrzebuje światła. Mała użyteczność mchów leży w ich obfitości w drzewnik, ubóstwie w twory białkowate i gummowate, powolnym wzroście i niepastewności dla wszelkich zwierząt. Wszystkie mchy właściwe są niepastewne, żadne zwierzę kręgowe, żaden owad nie żywi się niemi. Mchy rosną tam gdzie nie ma dostatku warunków życia dla roślin spieszniéj rosnących i więcéj wymagających. One bywają uważane za przeszkodę do życia doskonalszych roślin. Niesłuszne posądzenie. One rosną tam gdzie nie ma dosyć ciepła i tworów nawozowych dla roślin doskonalszych. One usposabiają rolę taką zwłokami swemi dla roślin spieszniéj rosnących. Gdzie wilgoci za mało dla mchów, tam tylko porosty rość mogą. Acz rosnące jeszcze powolniéj niż mchy, przewyższają je w użyteczności, bo są pastewne i zawierają wiele mączki gumowatéj, licheninem zwanéj. Doskonalszemi od mchów i porostów są wodorosty. Ich wzrost jest nieustanny, szybki i trwa cały rok. One są podstawą życia morskiego. Jedna ryba zjada drugą. Tym sposobem ustałoby rychło życie zwierzęce w morzu, gdyby nie miało swéj podstawy w nieustanném i szybkiém rozmnażaniu się porostów i żywieniu się niemi niektórych zwierząt, stanowiących karmę żywota mięsożernego. Jak bez życia roślin i zwierząt roślinożernych zniknęłyby rychło na stałym lądzie zwierzęta mięsożerne, tak i w morzu byłoby niemożebne życie różnych jego żarłoków, wyłącznie mięsożernych, gdyby ogromne powierzchnie dna morskiego nie były ożywione szybko i cały rok rosnącemi wodorostami morskiemi.

W czém są grzyby podobne do roślin pasożytnych? Oto w tém, że pożywnych dla zwierząt części swoich nie wytwarzają z kwasu węglowego i nie dostarczają tlenu.

Jedne rośliny pasożytne mają liście i są zielone, np. jemioła. Inne są bezlistne i nie mają zieleni roślinnéj, np. kanianka czyli lnica, rosnąca na koniczynie, lnie i pokrzywie.

Pasożyty listne żywią się sokiem wstępującym roślin, na których żyją. Sok ten postępuje z dołu do góry, od korzeni ku wierzchołkowi rośliny i nie zawiera gummy ani tworów białkowatych. On wsiąka w korzonki pasożyta listnego i odtlenia się w jego liściach tak samo jak w każdéj innéj roślinie potrzebującéj światła.

Pasożyty bezlistne żywią się zestępującym sokiem swych ofiar. Ich korzenie nie idą tak w głąb swéj ofiary jak pasożytów listnych. One zachodzą tylko do łyka ofiary. Tu nasiąkają sokiem gotowym do pomnażania komórek roślinnych.

Większa część grzybów żywi się próchnianem amonowym. Przetwór ten utlenia się w grzybie i przemienia w jego części składowe jedne, spólne wszystkim roślinom, drugie grzybom tylko właściwe. Mączki czyli krochmalu nie ma w grzybach, jest natomiast przetwór podobny do cukru, mannitem zwany i są twory białkowate. Niektóre grzyby zawierają kwas próchnicowy. Inne obfitują w twory zbliżone chemicznie do próchnicy. Wszystkie potrzebują do wzrostu swego wielkiéj ilości soli azotnych. W żadnym grzybie nie odtlenia się jego pożywienie, przeciwnie ono utlenia się w każdym. Z każdego wysiąka kwas węglowy i w maleńkiéj ilości wodór. Grzyby mogą rość tylko na innych żywotach lub ich szczątkach organicznych, obfitych w węgiel. Grzyb drożdżowy jest najlepiéj pod względem swego życia znany. W nim rozkłada się cukier na alkohol i kwas węglowy. On może się mnożyć w nieobecności odosobnionego tlenu i zdaje się przyswajać sobie z wody tlen jemu potrzebny. Własność ta przystoi zapewnie wszystkim grzybom pasożytnym.

Nasienie grzybów, sporami zwane, jest niedostrzegalne gołemu oku, maleńkie, wytrwałe na zimno i suszę. Ono jest lekkie, unosi się w powietrzu, pływa w niém i szerzy się przez jego ruchy. Wilgoć jest niezbędna do wzrostu grzybów, ale nie sprzyja ulatnianiu się i szerzeniu ich sporów. Susza wstrzymuje życie grzybów, ale ułatwia ulatnianie i rozpraszanie się ich sporów.

Grzyby zatruwają powietrze, ale mogą żyć w bardzo nieczystém, byle nie zbyt ubogiém w tlen. Światła nie potrzebują, ale nie ponoszą od niego szkody w życiu swojém. Spory wielu grzybów są tak upowszechnione w powietrzu, że gdyby na zdrowych i nieuszkodzonych roślinach przyjmować się mogły, rośliny na wszystkich roślinach i zwierzętach. One przyjmują się tylko w miejscach uszkodzonych i mogących im dostarczyć soków potrzebnych. Uszkodzicielami przysposabiającemi grunt dla grzybów są zmiany ciepłości, nadmiar wilgoci, nagłe z niéj przejście do suszy i owady. Grzyby udają się i mnożą tylko na przysposobionym dla nich gruncie żywotnym, mówiąc wyraźniéj, na chorym.

Sprawozdania tygodniowe.

Gdańsk dnia 15 października 1881 r.

Temperatura tegotygodniowa była przeważnie chłodną, we czwartek była burza, i od tego czasu powietrze jest zimne i przykre. W Nowym-Yorku spadły ceny pszenicy loco z 1 dol. 55½ c. na 1 dol. 48 cent. i z 1 dol. 60¾ c. na 1 dol. 53 cent. za pszenicę na termina. Mąka straciła także 40 cent. i płacono ostatecznie 6 dol. 10 cent. Zniżka ta uskuteczniona została w przeciągu jednego tygodnia. Wywóz tegotygodniowy był niewielki i wynosił do Anglii 87,000 kwr., w ubiegłym tygodniu 150,000 kw., do kontynentu 25,000 kw., w ubiegłym tyg. 70,000 kw., z Kalifornii do Anglii 80,000 kw., w ubiegłym tyg. 80,000 kw. Zapasy kontrolowane (visible supply) zmniejszyły się o 250,000 buszli i wynoszą

19,500,000. Zmniejszenie zapasów mimo tak nielicznego wywozu pochodzi ztąd, iż w skutek przepełnienia w portowych miastach dowozy z głębi kraju zupełnie ustają. Targi angielskie notują słabsze usposobienie. W Londynie nabywano w poniedziałek zagraniczną pszenicę 1 szyl. taniéj; mąka również niżéj była płaconą. Liwerpol na targu wtorkowym 1—2 penny płacił niżéj. Usposobienie na mąkę było również lichém, chociaż obniżki w cenie nie było. W Hull zagraniczna pszenica nie miała pokupu. Leith w środę za pszenicę i mąkę niższe udzielał ceny. We Francyi zniżka amerykańska nie bardzo wiele wpłynęła na tendencyę rynków zbożowych, i tylko w Paryżu ceny uległy nieznacznéj obniżce. W Belgii kupowano z początkiem tygodnia dość wiele, z końcem jednak zakupy raptownie ustały. W Hollandyi pszenica na termina staniała o 10 fl. na łaszcie. W prowincyach nadreńskich pokup trwa ciągle i po stałych cenach. Niemcy południowe niezmiennie. Austro-Węgry bez obrotu. Berlin w środę 3 mr. za pszenicę, 1—2 za żyto wyżéj, wczoraj znowu za obydwa rodzaje zboża notował wyżéj. Na naszym targu usposobienie w skutek notowań amerykańskich było zniżkowe i płacone ostatecznie ceny były niższe o 5—8 mr. na tonnie. Obrót był znaczny, sprzedano bowiem ogółem 5600 ton. Płacono w końcu za 1000 kg.

	fun. w. hol.	mr.	czyli kop. za púd
Pszenicy jaréj	125—132	212—222	158—165
„ pstréj i jasno-kolor.	119—124	200—213	154—199
„ jasno-pstréj	123—130	220—226	164—168
„ wysoko-pstréj i szklis.	129—133	225—233	168—174
„ białéj	126	225	168
„ ruskiéj czerwonéj	121—132	205—221	153—165
„ ruskiéj szklistéj jasnéj	125—130	219—223	163—466
„ „ ciemnéj	133	215	160
„ sandomierki	126—128	228—229	170—171
Żyta krajowego	123—126	179—182	133—136
„ polskiego	117—127	165—179½	123—134
„ ruskiego	116—119	165—169	128—126
Jęczmienia wielkiego	106—112	140—155	104—115
„ małego	110—123	147—148	109—110
„ ruskiego	104—109	135—150	101—112
„ na paszę	98—102	130—135	97—101
Grochu kuchennego		170—190	127—142
Siemienia lnianego		185—225	138—168
Owsa krajowego		133—148	99—110
„ ruskiego oclonego		145—147	108—109
Rzepaku polskiego		248	185
Rzepiku latowego ruskiego		208—215	155—160

Za 10,000 litr. okowity płacono mr. 54,50 do 53.

Banknoty rossyjskie rs. 100 mr. 219. Berlin mr. 218.

Aleksander Makowski et Comp.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 15 października 1881 r.

Powietrze było w ubiegłym tygodniu bardzo zmienne, na przemian mieliśmy dni pogodne i dżdżyste.

W handlu zbożowym panowała w ubiegłym tygodniu zniżka, od któréj rozpoczął Nowy-York, gdzie w ostatni czwartek notowano na pszenicę loco: dol. 1,55½, na październik dol. 1,54¾, na listopad dol. 1,57¾ za buszel, kursa te stopniowo obniżyły się na dol. 1 48, 1,47¼ i 1,49¾ za buszel. Cena kukurydzy obniżyła się z 75 cts. na 70, a mąki z dol. 6,20 na 6,10. za bll Wywozy amerykańskie nie były w ostatnim tygodniu wielkie; takowe wynosiły z portów atlantyckich do Anglii 87,500 kwr. w stosunku do 150,000 kwr., do kontynentu 25,000 kwr. w stosunku do70,000 kwr., z Kalifornii do Anglii 80,000 kwr. w stosunku do 80,000 kw., razem 192,500 kw. w stosunku do 300,000 kwr. pszenicy. Wywozy kukurydzy do Anglii wynosiły 102,500 kw. w stosunku do 73,500 kwr., do kontynentu 5,000 kwr. w stosunku do 20,000 kwr., razem 107,500 kwr. w stosunku do 93,500 kw. w tygodniu poprzednim.

Zapasy kontrolowane wynosiły na głównych placach Unii:

1 paździer. 1881	19,500,000 b. pszenicy	i	26,600,000 k. kuk.
24 września 1881	19,750,000 b. pszenicy	i	26,000,000 b. kuk.
2 październ. 1880	14,000,000 b. pszenicy	i	19,800,000 b. kuk.

Na targach angielskich kupujący w obec zniżki amerykańskiéj wyczekujące zajęli stanowisko; dopiero przy obniżonych cenach obroty na gotowy jako i płynący towar się zwiększyły. Na targach prowincyonalnych francuzkich dowozy były małe, a ztąd i sprzedaż była łatwa. W końcu dopiero w Paryżu usposobienie się osłabiło z powodu nizkich zamiejscowych notowań. Na placach portowych panowało z powodu braku odpowiednich ofert amerykańskich słabe usposobienie. W Belgii bardzo był handel ospały, podczas gdy w Hollandyi zapotrzebowanie było dość wielkie. Nad Renem jako i w południowych Niemczech był interes pod wpływem niepomyślnych sprawozdań z innych targów bardzo ociężały. W Austryi i Węgrzech popyt był mały a ceny się obniżyły. Na placach portowych rossyjskich usposobienie przy zwiększonych dowozach się osłabiło. Na placach północno-niemieckich z wyjątkiem miejsc portowych było zaofiarowanie małe, mimo to przecież kupujący bardzo byli w zakupnie wstrzemięźliwi.

Na naszym placu dowozy były skromne a tendencya cokolwiek się osłabiła. Ceny pszenicy o kilka marek się obniżyły, żyto zaś jako i inne artykuły dobrze utrzymują się w cenie.

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica tranzito	115—137 fun.	180—225 Mrk.
„ krajowa pstra	123—128 „	200—215 „
„	129—131 „	215—225 „
Pszenica jasna	123—128 „	215—225 „
„	129—137 „	225—230 „
Żyto tranzito	115—128 „	155—170 „
„ krajowe	115—123 „	160—170 „
„	128—130 „	170—175 „
Jęczmień ruski		130—150 „
„ krajowy		140—155 „
Owies ruski		135—150 „
„ krajowy		145—155 „
Groch na paszę		140—160 „
„ kuchenny		165—180 „
„ Victoria		170—200 „
Rzepak grubo ziarnisty		240—250 „
Rzepik		215—245 „
Rydz (lnica)		200—210 „

W Hamburgu na okowitę słaby był interes, a ceny cokolwiek się obniżyły.

Płacono za okowitę kartoflaną bez beczki 46¼ mr., w beczkach tel quel 47¼ mr. Za okowitę włącznie beczek kontraktowych.

na październik	49¼	co odpowiada franko Alexandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80 proc.	kop. 1,45	przy kursie 220.
na paźdz.-listopad	47½		„ 1,36	
na listopad-grudzień	47		„ 1,33	
na grudzień-styczeń	47		„ 1,33	
na kwiecień-maj	45		„ 1,25	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	218.55	Mrk.
Pszenica paździer.	243.50	„
Pszenica kwiecień maj	234.00	„
New-York	brak	„
Żyto loco	193.00	„
październik	190.50	„
październik-listopad	181.50	„
kwiecień-maj	169.20	„
Olej rzepakowy, październik listopad	53.40	„
kwiecień-maj	55.30	„
Okowita loco	55.10	„
październik	54.60	„
kwiecień maj	53 10	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa Nr. 557. — Дозволено Цензурою.—Варшава, 8 (20) Октября 1881.